SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO DE «IL PICCOLO» A CURA DELLA SPE

Natale

serenità, auguri... ...e regali

Natale è vicino

Fra pochi giorni ancora una volta arriverà il Natale; ancora una volta ci lasceremo prendere un po' tutti dalla sua magia. Brillano in città i luminosi decori natalizi; le vetrine fanno a gara per incorniciare con addobbi colorati e splendenti i loro prodotti per invitarci all'acquisto; tutti, anche se ci eravamo ripromessi «quest'anno meno regali», non riusciamo a resistere al fascino di comprare qualcosa per noi almeno a Natale, di fare un regalo a un bambino o a una persona cara, tutti ci lasciamo prendere dal fascino del pacchetto da incartare, dalla gioia della sorpresa al momento in cui lo si apre; tutti pregustiamo il piacere di stare insieme ai propri familiari o ai propri amici ad aprire insieme i regali sotto l'albero. Sempre un enorme piacere ricevere un regalo. Con questo inserto la Spe continua nella sua iniziativa di offrirvi degli utili suggerimenti che spaziano in ogni campo merceologico, che riguardano negozi e servizi diversi, ma tutti pronti a soddisfare ogni vostro desiderio.

Le strenne

Nelle celebrazioni pagane del solstizio d'inverno era diffuso il rito delle «*Strenae*»: la consuetudine delle strenne nacque per iniziativa del re sabino Tazio che per primo prese dal boschetto sacro alla dea Strenia (termine sabino che equivale al latino *sanitas*, cioè benessere) dei rami di verbena, considerata una pianta «*felix*», cioè portatrice di fortuna, come augurio per l'anno nuovo. E agli inizi dell'anno i romani si scambiavano questi rami detti «strenae» dal nome della dea. Poi, a poco a poco, i doni divennero più consistenti, o simbolici; per lo più erano costituiti da dolci o frutti, o, nel caso delle persone più ricche, da monete d'oro; l'usanza di scambiarsi le strenne si estese anche al Natale cristiano. L'usanza di regalare ai bambini frutta, dolci, giocattoli è dunque antichissima e rientra a pieno titolo nel ciclo delle celebrazioni natalizie.

Il significato del Natale

Il particolare significato del Natale, giorno in cui si celebra la nascita di Gesù, ha dato origine in ogni parte del mondo a una molteplicità di festeggiamenti e tradizioni. La parola «Natale» deriva dal latino *«dies natalis Domini»* ovvero «giorno della nascita del Signore». Nei testi evangelici mancano indicazioni precise sulla data della nascita di Gesù: la data del 25 dicembre è infatti più simbolica che storica e fu fissata probabilmente nel IV secolo d.C.: se ne ha la prima notizia sotto il pontificato di Papa Giulio (337-352). Alla fine del solstizio invernale (21 dicembre) veniva celebrato in tutte le civiltà il «ritorno del sole»; in onore del dio Mitra ad esempio (dette

«sigilla») si confezionavano per i bambini delle piccole «pupe» di coccio, di pasta o di metallo e si preparavano focacce di farina e miele. In una lucerna romana che si trova ad Aquileia è visibile una raffigurazione della vittoria che sullo scudo ha questa scritta: *«Annum novum faustum felicem mihi»*, ovvero «un anno felice e fortunato per me» e accanto sono riprodotte delle nocciole e delle mandorle: l'anno nuovo infatti è come una noce chiusa che non sappiamo cosa ci riserva. L'imperatore Aureliano aveva fissato la celebrazione del *Sol invictus* e, secondo alcuni, è a questa festa del calendario romano che si ricollega il Natale: anche nella liturgia cristiana del Natale c'è un inno che accenna al nuovo sole: *«Sol novus oritur»* («Un sole nuovo nasce») e quel sole è appunto identificato in Gesù Cristo.

IL presepio

La più antica rappresentazione artistica del presepio (di cui oggi rimanga traccia) si trova su un sarcofago del Museo delle Terme a Roma, risalente ai primi anni del IV secolo: vi sono scolpiti un piccolo albero, un pastore, una greppia fatta di foglie, la testa dell'asino e del bue. Il bue e l'asino secondo alcune interpretazioni rappresentano simbolicamente il popolo di Israele che portò il giogo della legge mosaica e il popolo pagano dei Gentili carico di peccati, entrambi in rispettosa adorazione del nuovo Redentore; secondo altri la simbologia intende rifarsi ai versetti dell'Antico Testamento che preannunciavano: «In mezzo a due animali ti manifesterai». La basilica di Santa Maria Maggiore a Roma fino al VI secolo fu chiamata *Sancta Maria ad presepe* poiché vi era riprodotta la grotta di Betlemme: «praesepe» in latino significa infatti greppia, mangiatoia. La diffusione a livello popolare del presepio si fa risalire a San Francesco d'Assisi che, nel Natale del 1223, in una grotta presso Greccio, in Umbria, realizzò il primo presepio vivente, una vera e propria rappresentazione liturgica della Natività. Presepi realizzati con statue scolpite in legno o modellate con la creta trovarono in seguito spazio in molte chiese, ma il presepio ebbe grande fortuna in particolare nell'area napoletana (primo presepio napoletano viene considerato quello, del 1484, della Chiesa di San Giovanni in Carbonara) e nel corso del Settecento il presepe napoletano raggiunse i risultati artistici più significativi. Il presepe napoletano più famoso è visibile nel Museo San Martino a Napoli ed è opera di Michele Cuciniello. Nell'area tedesca è verso la fine del 1700 che si diffonde l'usanza di preparare il presepio dentro le case; le statuine erano per lo più realizzate in legno e avevano i tratti somatici o gli abiti caratteristici delle varie zone in cui erano realizzati. Una raccolta di presepi unica al mondo si trova al Nationalmuseum di Monaco.

E. Liebhold

Presepi a TRIESTE alla fine dell'800

«I presepi. Non ce ne sono che 2, ai Cappuccini, a San Giacomo e all'Orfanotrofio San Giuseppe. Quest'ultimo piccolino, ma grazioso, adatto all'ambiente. C'è: mandrie, pastorelli alti una spanna, una microscopica stalletta colla Sacra Famiglia.

Le orfanelle ci mettono tutto l'impegno per ornarlo di piante e fiori ed è meta di pellegrinaggio per gli abitanti del rione (...) Quello di San Giacomo è più grandicello, ha già le sue brave figurine calzate e vestite, un paesaggio più aperto, più ridente. Ma il presepio più grande – sottolinea il cronista del giornale *L'Amico* – lo trovai ai Cappuccini. Occupa un'intera cappella laterale, presenta città, villaggi, monti e vallate. Pastori e pastorelle vestiti con certa eleganza salgono e scendono con bisacce e paniere; pecore e caprette s'arrampicano su per balze e per le rocce. E su nel firmamento la argentea luna movibile; movibili pure i raggi nella stalla, movibili gli angeli che cantano l'Osanna. Ma non basta. In certi sfondi potete ammirare i soldati per ordine di Erode trucidare gli innocenti, le spade luccicano e le madri ebree protendono angosciose le braccia; la Madonna col Bambino, sull'animale seguita da San Giuseppe, la fuga in Egitto, il quale paese è rappresentato dalle Piramidi».

E il cronista conclude con una nota di elogio: «Il Presepio viene portato ai sette cieli e con esso anche i bravi padri Cappuccini».

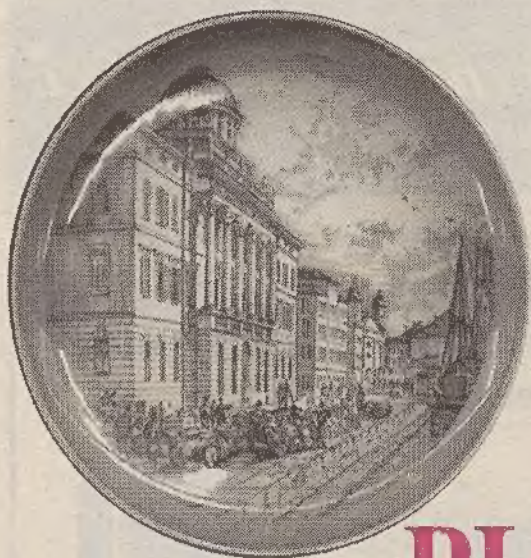
I presepi nelle case private erano piuttosto rari e molto semplici: si comprava la carta blu per il cielo, si andava a raccogliere il muschio, si usava un pezzetto di specchio rotto per fare il laghetto; quasi tutti i presepi infatti non avevano abbondanza di statuine, che erano molto costose, ma quasi tutti avevano un laghetto...

«Tu scendi dalle stelle» è probabilmente la canzone natalizia italiana più diffusa. La compose il santo napoletano Alfonso Maria de' Liguori: nel 1754 il santo, inviato a Nola per predicare la novena in preparazione al Natale, compose e musicò al cembalo le strofe della canzone; l'anno successivo la partitura venne stampata a Napoli ed ebbe subito un successo travolgente.

La corona dell'Avvento

Dai Paesi protestanti si diffuse nella cattolica Austria, e negli ultimi tempi anche in Italia, l'usanza di preparare una corona di ramoscelli d'abete legata da nastri rossi e ornata da quattro candele: una rossa (che simboleggia l'amore), una blu (che rappresenta la fedeltà), una verde (segno della speranza) e una bianca (simbolo della vita). La corona viene appesa sotto il lampadario o conservata sul tavolo. A ognuna delle quattro domeniche d'Avvento si accende una candela. La domenica prima di Natale ardono tutte e quattro insieme come auspicio per il realizzarsi di ciò che si desidera.

L'albero di Natale

L'usanza dell'albero di Natale decorato è nata nei paesi del Nord Europa, probabilmente come fusione di vari riti legati alla festa del solstizio invernale: rami sempreverdi e candele accese servivano già in passato come difesa contro gli spiriti avversi delle lunghe e buie notti di dicembre. All'inizio la Chiesa tentò di ostacolare la diffusione di questa pratica profana, ma la tradizione dell'albero di Natale pian piano si radicò ovunque. Per Natale in tutte le città della Germania si organizzano i «Mercati del Bambin Gesù» (Christkindlmarkt), il più importante dei quali si svolge, fin dal 1600, a Norimberga. Secondo la tradizione vengono ancora preparati e offerti in vendita dei dolci eseguiti con le più svariate e suggestive forme di pupazzi natalizi. A Monaco di Baviera viene da secoli piantato ogni anno nella

L'abete, pianta del solstizio d'inverno

Marienplatz un enorme albero di Natale, dono del Tirolo alla città.
Nei Paesi di civiltà latina l'albero di Natale fu introdotto a Parigi a partire dal 1840, quando la principessa Elena di Mecklenburgo, che aveva sposato il duca d'Orléans, per la prima volta decorò un albero di natale. A poco a poco l'usanza si diffuse ovunque, anche nelle nostre zone si incominciarono ad addobbare i rami con noci, mele e qualche biscottino e ad illuminarli con candele che venivano accese al rintocco della mezzanotte. La notte di Natale, del resto, in tutti i Paesi d'Europa si accendono luci e fuochi allo scopo di tenere lontano il buio, simbolo del male.

L'abete fu considerato l'albero della Natività fin dai tempi degli Egiziani; in Grecia l'abete bianco era sacro ad Artemide, la dea protettrice delle nascite; insieme con la

betulla, l'abete è considerato in Asia un albero cosmico.

Presso i Celti l'abete era consacrato al giorno della nascita del Fanciullo divino, giorno che seguiva il solstizio d'inverno.

In età medievale nei Paesi dell'area germanica e scandinava prima delle feste del solstizio d'inverno vigeva l'usanza di portare a casa un abete tagliato nel bosco e di decorarlo con ghirlande, dolciumi, uova dipinte, passandovi accanto la notte in allegria.

L'albero «de zucaro»

I preparativi dell'allestimento dell'albero di Natale nelle famiglie triestine agli inizi del secolo sono così descritti dal Rutteri:

«La famiglia si raccoglieva la sera della vigilia intorno all'albero, tenuto celato dai genitori ai loro bambini nei preparativi di allestimento. Quand'esso era tutto illuminato, un suono di tromba faceva scattare i figlioletti fermenti nell'attesa in una stanza vicina e li portava con grida di gioia dinanzi all'incanto di quelle tremule luci (...), alle succose promesse dei pacchi di doni collocati ai piedi della conifera, dove pur si distendeva il raggruppamento del Presepio. (...) Nessun figlio avrebbe concepito allora l'esodo dalla famiglia nelle feste natalizie per la passione delle nevi alpestri.

«Noi non facevamo l'albero di Natale, ricorda invece Guido Miglia, ci sembrava una cosa di lusso, infatti lo vedevamo brillare solo oltre le finestre dei ricchi, nei palazzi del centro cittadino. Il ritorno a casa, col sacco pieno di muschio, il caldo della cucina, l'odore del cibo buono della festa vicina, la madre contenta intorno alla tavola, a stirare la tovaglia nuova delle feste di famiglia, lo zio che doveva arrivare da Spalato, felice di ritrovarsi con i suoi almeno una volta all'anno, con un regalo per tutti e i soldi per comperare una dindietta tutta per noi, per il pranzo di Natale, e nell'anima nostra la gioia delle lunghe vacanze d'inverno».

Molti chiamavano l'albero di Natale *«albero de zucaro»* perché vi si appendevano per lo più piccoli dolci o biscottini avvolti in carta stagnola, insieme a mandarini, mele e noci. Le noci si mangiavano col pane ed erano considerate una leccornia, perché, come ricorda il proverbio: *«Pan e nose magnar de spose»*.

Ricette di buona salute

«Non si deve dimenticare che le ricette culinarie più belle e più saporite, specialmente in fatto di dolci in tutta l'Istria, come nel Friuli, le davano i farmacisti e frati e monache dei diversi ordini religiosi», sottolinea il Babudri. «Nelle farmacie si manipolavano dolci, o meglio s'insegnava a manipolarli, di fattura squisita, quasi a voler dimostrare che per la salute valevan meglio le buone risultanze della cucina, che non gl'intrugli medicamentosi». «In una vecchia filza di ricette d'una farmacia istriana ho trovato – ricorda ancora il Babudri – quest'ottava a rima baciata che serve d'introduzione a una ventina di ricette per dolci fini e deliziosi:

"Pinze, gubane,
crostoli, rafioi
savoiardi e paston
de rusignoi:
bodizze, parpagnachi e pan spizià,
pignolade, crocanti
e pignocà:
gritoli, marzapan e
mostazzoni,
con strucoli, rosade e peveroni:
zontighe quatro fritole e un bignè,
e de meio mai no
trovarè".

«Fritole» a volontà

Tra i dolci «che son di prammatica in ogni tavola», un dolce «storico» sono le *fritole.* In passato, in occasione della festa della «chorte nova», cioè al momento della nomina dei nuovi ufficiali del Comune, venivano distribuite *fritole* a tutti i cittadini. Lo storico Cavalli ricorda che nel 1454 Caterina Chicchio, moglie di Giovanni, comperò dell'arsenico col pretesto di sterminare i topi; invece il veleno, messo nella madia ove era contenuta la farina per fare le *fritole,* ebbe come vittime la suocera e la cognata della donna, che aveva insegnato al figlio a mettere il veleno «in aliquo esu vel fritolis» come ricorda appunto l'autore.

«De Nadal le fritole, de Pasqua *pinze e titole»* ricorda del resto un proverbio triestino e il Rosamani in proposito riporta una simpatica poesia:

Xe un dolce de casa
più vecio del cuco
nissun mamaluco
pol dirme de no
no ocori risete, no
ocori programa
qualunque sia mama
le sa preparar.
Ua passa e farina, pignoi e sedrini:
e veci e bambini le
brama de ver.
Ne l'oio ben caldo rotonde s'gionfete
par tante balete che
nuda sul mar.

Fritole 1

Una vecchia ricetta istriana di *fritole*, tratta dal Babudri e addirittura considerata «degna di un Doge», ammonisce:
Impasterai una libra grossa et do oncie (1/2 kg circa) de bon fioreto et do oncie de levà (4 deca) et quattro ovi di bona gallina, et sei sculieri di zucaro con una equa dose di sale, et uva passa et pignoli et scorza di cedro inzucarata et schizze entro di naranzo, con scorze di limone grattato – et farai il levà in terina discosta, in disparte, con quattro sculieri di fioretto, che prenderai dalla massa in pria preparata, et a suo tempo mischierai le do masse, che si levino insieme – et poiché levata la massa unica sarà, gitterai in olio bollente di buon lavezo a sculierate et friggerai, et avrai fritole, inver degne di sua serenità el dose».

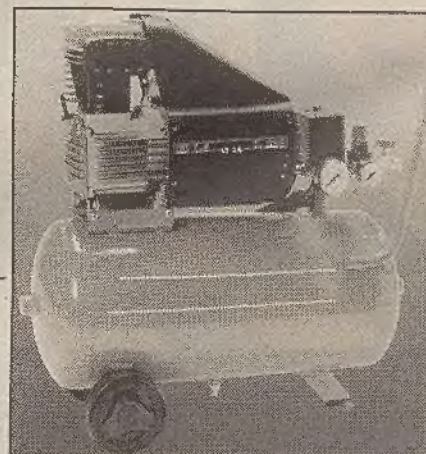
Fritole 2

Guido Miglia in un suo racconto ricorda con nostalgia il suo Natale in Istria: «... Mi veniva voglia di farmi anche un poco di croccante, ma mia madre non voleva

ch'io complicassi le cose, perché già in casa c'era molto da fare in quei giorni. Ricordo le *fritole*, il grande recipiente smaltato pieno di una pasta molle, gialliccia, in cui erano immersi i pinoli bianchi e l'uva passa: mia madre lavorava questo pastone con le sue mani morbide e ci sorrideva. Sul fuoco c'era l'olio bollente, metà di semi e metà d'oliva, di quello buono che le donne portavano da Dignano, da Valle e da Perci.
E quando l'olio friggeva, allora la madre metteva dentro una fetta di pane perché togliesse l'odore un po' forte dell'oliva. Io attendevo quella fetta di pane, ogni anno, e sapevo che lei me l'avrebbe messa nel piatto, ricoperta dallo zucchero.
Le *fritole* no, quelle non si potevano mangiare che nel giorno di Natale. Lei friggeva, era in piedi nell'ombra del focolare, sotto la napa, prendeva con il cucchiaio la pasta dolce, e con un rapido movimento della sua mano la faceva rotolare nell'olio bollente, dove la pasta si girava da sola, diventava rotonda, come per incanto, e prendeva subito un bel colore dorato. La cucina, ricordo, era piena di vapore».

Fritole 3

«Ancora più che il minestrone di verze» ricorda Giani Stuparich, «attiravano la mia golosa curiosità i preparativi per le fritole.
Dopo aver mescolato ben bene il pastone, la nonna metteva sul fuoco una fonda padella colma d'olio d'oliva (di quel buon olio istriano di cui le zie avevano dovizia); nel bollore ella col cucchiaio versava piccoli bioccoli di quella pasta, che si gonfiavano all'istante e prendevano il color dell'oro, spandendo una deliziosa fragranza per la cucina e per tutta la casa.
Le *fritole* per essere buone dovevano, secondo mia nonna, essere piccole, soffici e di pasta semplice».

Un altro dolce che il Rosamani considera caratteristico della vigilia di Natale sono i «*mostazzoni*» fatti di «pasta dolce, dura, con mandorle peste, per lo più in forma di rombo», e nella notte di Natale in tutta l'area orientale della regione si mangiava il poprnjak, una sorta di panpepato che nell'area istriana prendeva il nome di «parpagnachi», fatto rigorosamente con sette, nove o dodici spezie; il numero delle spezie andava rispettato in quanto faceva parte della simbologia propiziatoria beneaugurante. Gli ingredienti – tuttora usati – dei dolci natalizi ricordano infatti antiche simbologie: dentro il guscio delle nocciole si nasconde il frutto delle nostre aspettative; le spezie del panpepato rappresentano la perfezione dell'universo simboleggiato dal numero «perfetto»; il miele fin dall'antichità veniva donato agli dei. I *parpagnachi* si preparano pestando o macinando 30 gr di mandorle, 30 gr di noci e 30 gr di pinoli che andranno mescolati con 250 gr di miele sciolto in un pentolino a bagnomaria (va lasciato sul fuoco fino a quando sta quasi per entrare in ebollizione) e qualche cucchiaio di zucchero. Il tutto andrà ben impastato con 400 gr di farina, la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone, 30 gr di burro, qualche pizzico di cannella, zafferano e qualche presa di pepe in polvere. Dall'impasto ben amalgamato si ricavano i *parpagnachi* tagliandoli della forma preferita; per cuocerli metterli per mezz'ora in forno caldo sulla piastra unta di burro. Una rapida carrellata sui dolci tipici triestini di questo periodo dell'anno non può trascurare la «putiza» e il presnitz: ogni famiglia triestina ha la «sua» ricetta segreta e particolare per confezionare questi dolci. Anche se molti preferiscono fare acquisti nelle pasticcerie che traboccano di ogni ben di Dio, può risultare utile fornire alcune tracce culinarie.
Per il *presnitz* si prepara una pasta con acqua (o latte), farina, burro e sale (secondo il ricettario di Maria Stelvio la pasta del presnitz si può preparare come la pasta sfoglia o la pasta frolla o la pasta dello strudel). Una volta che la pasta è amalgamata e stesa sul tavolo vi si dispone il ripieno per il quale si utilizzano 100 gr di biscotti secchi sbriciolati e 50 gr di cioccolata dura grattugiata, 100 gr di zucchero e 50 gr di miele, 30 gr di burro, la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone, qualche pizzico di cannella in polvere e due chiodi di garofano, 50 gr di uvetta lasciata a bagno in un bicchierino di rum, 50 gr di cedrini, 50 gr di pinoli, 100 gr di noci sgusciate e 50 gr di nocciole, (il tutto ben tritato). Il ripieno va disposto con le mani facendo in modo che resti ben aderente alla pasta. Si arrotola bene il tutto, in modo che il rotolo non sia più grosso di un salame, poi si fa assumere al presnitz la forma di una spirale avvolta su se stessa. Si spennella con un rosso d'uovo sbattuto e si mette in forno già caldo lasciando cuocere per circa quaranta minuti, fino a che la pasta all'esterno diventa dorata.
Anche sulla *putiza* ci sono diverse scuole, soprattutto per quanto riguarda la pasta che, secondo alcuni, dovrebbe essere fatta come quella della pinza.

Per la pasta gli ingredienti necessari sono 500 gr di farina, 4 uova, 50 gr di burro, 120 gr di zucchero, 1/2 bicchiere di latte, 50 gr di lievito di birra, un pizzico di sale e la scorza di 1 limone. Si scioglie il lievito in un dito di latte intiepidito e lo si versa in un impasto fatto con metà della farina e metà

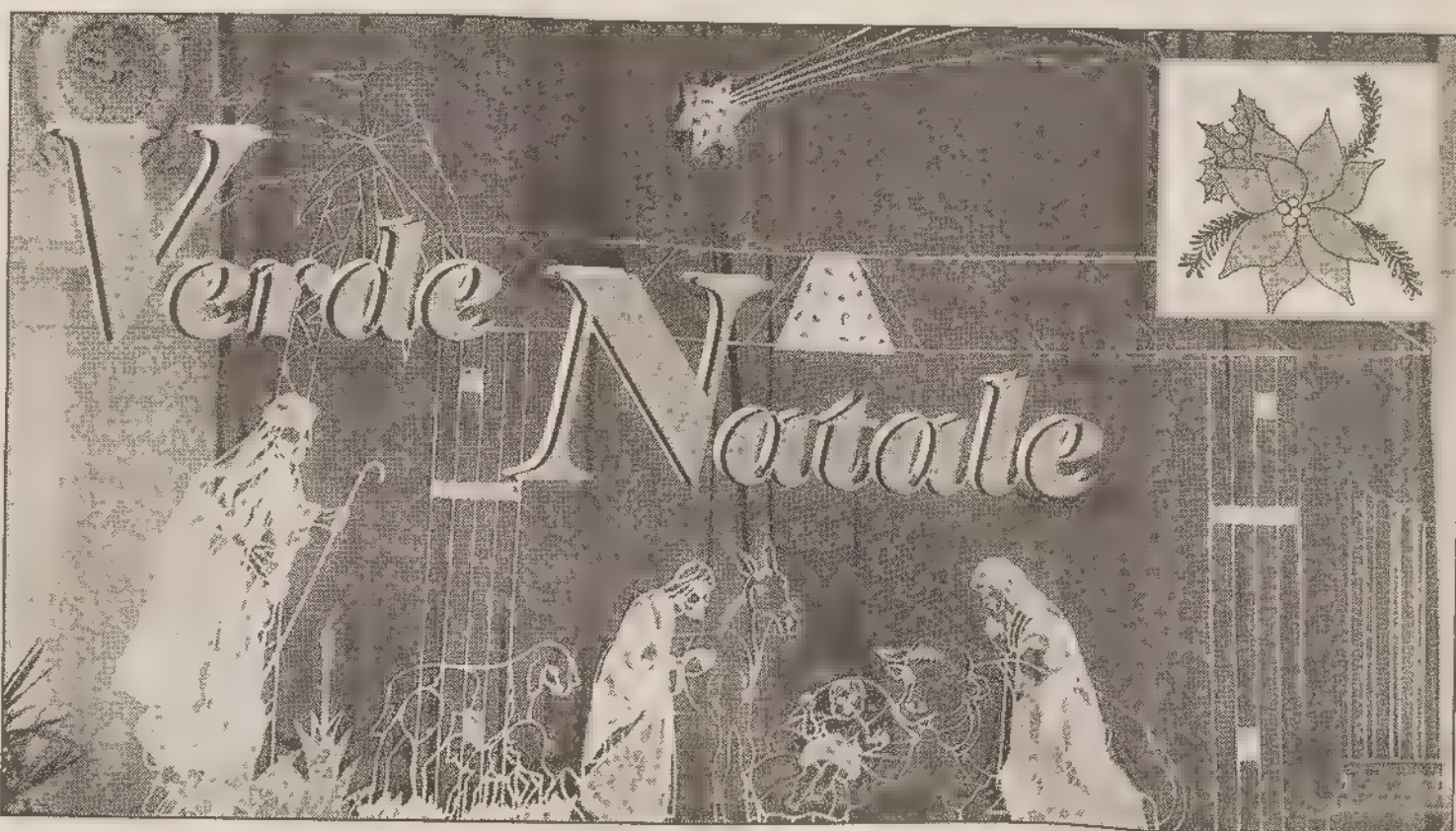
dello zucchero disponibili. Si lascia lievitare e poi si uniscono il burro lasciato ammorbidire, il resto della farina e dello zucchero, il latte, la scorza grattugiata del limone e, uno alla volta, le uova. Amalgamato bene l'impasto, lo si tira piuttosto sottile dandogli la forma di un rettangolo. Per il ripieno servono 50 gr di noci e 50 gr di nocciole (pesate sgusciate), 50 gr di cioccolata, 50 gr di uvetta, 50 gr di pangrattato, la scorza di 1 arancia, 50 gr di zucchero, 30 gr di burro, poco latte e 1/2 bicchiere di rum. Si lasciano a bagno le uvette nel rum; mentre la cioccolata si sta sciogliendo a bagnomaria si tritano finemente le noci e le nocciole; poi si rosola il pangrattato nel burro. Si mescolano insieme tutti gli ingredienti in modo che il ripieno risulti piuttosto umido e quindi lo si dispone sulla pasta tirata. Si arrotola bene il tutto come per fare un lungo salame che si arrotola su se stesso, prima di cuocere per un'ora in forno a fuoco medio.

Una volta, alla vigilia di Natale...

Il giorno della vigilia di Natale i venditori ambulanti erano a Trieste più numerosi del solito e cercavano di arrotondare i loro guadagni approfittando dell'euforia dell'attesa della festa; si vendevano caldarroste e rape lesse; le pancogole offrivano il loro pane caldo e dalla campagna qualcuno veniva anche a vendere le *sardele salade* nel barile; nei negozi si vendevano mostarda fina, frutti canditi di prima qualità, salsicce e zamponi e soprattutto il mandorlato goriziano.
A Natale infatti *«se magna el mandolato»* ricorda il Lorenzutti nella sua raccolta di usanze triestine della seconda metà dell'Ottocento e sottolinea che «oltra al mandolato duro, se ga anca quel de Benevento, che xe tenero che anca ai veci no ghe xe dificile de mastigar».
La sera della Vigilia si stava in casa tutti insieme a giocare alla tombola o al gioco dell'oca, aspettando l'ora per andare alla Messa di mezzanotte a San Giusto; al ritorno si mangiavano le trippe fumanti, magari facendo sosta in qualche osteria che restava aperta per l'occasione, e a casa si trovavano di sicuro le *fritole*.
Per le strade di Trieste la vigilia di Natale si spandeva profumo di pesce e di verze: «La nonna Eufrasia, da buona lussignana, aveva già predisposto per il pesce che doveva arrivare da Parenzo» ricorda Giani Stuparich.
«La vigilia di Natale non potevano mancare il minestrone di verze col soffritto di calamari, le sogliole e le frittelle». E ricordatevi che, per garantirsi salute e prosperità, la vigilia di Natale vanno mangiate anche le mele, rotonde come il mondo...

I tre re Nei giorni prima del Natale i ragazzi si riunivano in gruppetti e giravano per i quartieri di Trieste, bussando alle porte pronti a cantare la famosa canzone de *«I tre re»* per guadagnarsi la mancia:

Noi semo i tre Re
vignudi da l'Oriente
per adorar Gesù.
Gesù Bambino i' nassi
con tanta povertà,
né fisse né fasse
né fogo per scaldarse.
Sant'Ana sospira
perché xe nato al mondo
el nostro Redentor.
Canta, canta rosa e fior
che xe nato nostro Signor.
El xe nato a Betleme
tra de un bue e un asinelo.
Cossa portè in quel cestelo?
Una fassa e un paniselo
per infassare Gesù belo,
Gesù belo, Giusepe e Maria
tuti quanti in compagnia.
A chi che la sa e a chi che la canta,
Dio ghe daghi la gloria santa.
Se ghe piasarà ai signori
tornaremo un altro ano.
Viva, viva 'l novo de l'ano.

Se, dopo aver cantato la canzone, i ragazzi riuscivano ad avere qualche soldo aggiungevano un augurio: *«Tanti busi nel criel, tanti Angeli ve porti in ziel»*; se invece, neppure in questi giorni di festa gli animi erano generosi, concludevano la filastrocca dicendo: *«Tanti ciodi su la porta, tanti diavoli che ve porta».*

In occasione del Natale da sempre in tutte le case c'è almeno una pianta a simboleggiare la continuità della vita nel grigio clima invernale; piante verdi o fiorite vengono donate agli amici e ai parenti in quasi tutti i Paesi. Anche da noi (provenienti dagli Stati Uniti), si è diffusa in questi ultimi anni l'abitudine di regalare la «Stella di Natale» della famiglia delle Euforbiacee, una pianta che con le sue spate rosse disposte a stella sembra quasi ricordare la rinascita del fuoco e della luce. La pianta fu scoperta dagli spagnoli di Cortès già nel 1520; infatti faceva parte dei fiori e dei frutti che gli atzechi portavano a Montezuma; ma appena nel 1825 l'ambasciatore degli Stati Uniti in Messico, Robert Poinsett, ne portò in patria alcuni esemplari e i botanici la chiamarono in suo onore *«Poinsettia pulcherrima»*. Nei paesi germanici si regalano pigne naturali dipinte preferibilmente in oro (usanza che pare derivi dall'antica credenza che il profumo della resina bruciata allontani gnomi e streghe); nei Paesi Bassi la notte della vigilia si bruciano rami di mirto; negli Stati Uniti impazza il vischio. Mazzi composti di rami di vischio, agrifoglio, abete e pungitopo (che un tempo nelle nostre campagne era utilizzato

dai contadini per allontanare i topi dal grano steso sull'aia) sono anche in Italia augurio di felicità e di benessere.

LA ROSA DI NATALE

Con il nome di «rosa di Natale» viene comunemente chiamato l'*Helleborus niger,* una pianta sempreverde delle *Ranuncolacee* che fiorisce in inverno da dicembre in poi; i suoi fiori bianchi hanno sfumature dorate e simboleggiano l'alba e il sole del nuovo solstizio. Narra una leggenda che quando i Re Magi giunsero con i loro doni presso la grotta di Betlemme, una povera pastorella che si trovava nei pressi si mise a piangere perché non aveva nulla da donare al Bambino e dalle sue lacrime sboc-

ciarono improvvisamente le «rose di Natale» che lei raccolse e donò a Gesù.

L'AGRIFOGLIO E IL PUNGITOPO

Gli antichi romani durante le feste in onore di Saturno che si svolgevano in occasione del solstizio d'inverno portavano addosso, a mo' di talismano, rametti di agrifoglio: le sue foglie sempreverdi indicavano infatti durata e prosperità; inoltre, con le loro spine simboleggiavano una possibilità di difesa contro i pericoli esterni. Soprattutto in campagna nei paesi germanici ramoscelli di agrifoglio venivano appesi sulle porte delle stalle per allontanare i malefici e propiziare la fertilità degli animali. I latini lo chiamavano *acrifolium* (da *acer* che significava acuto, aspro e *folium*, ovvero foglia); ma in francone l'agrifoglio si diceva huliz e da questo vocabolo è derivato sia il termine francese houx, sia l'inglese holly (Hollywood quindi non è altro che un bosco di agrifogli).

Il pungitopo, dal nome scientifico *Ruscus aculeatus*, è un arbusto sempreverde con false foglie spinose assai dure; le sue bacche rosse maturano alla fine dell'autunno. Una leggenda racconta che in un bosco due leprotti fossero usciti per cercare del cibo; un lupo stava per catturarli, ma una pianta dalle foglie spinose chiese a un topino che passava nei dintorni di avvisare i leprotti del pericolo e di farli ricoverare dentro i suoi rami. Così avvenne e il lupo cercò inutilmente di divorare i leprotti, ferendosi e graffiandosi con le spine delle foglie. La mattina seguente il pungitopo era fiorito di bacche rosse, simbolo delle gocce di sangue del lupo.

IL PANETTONE

Il panettone è «un pane di frumento addobbato con burro, uova e zucchero e uva passa o sultana; grande di una o più libbre sogliamo farlo soltanto per Natale», ricorda il Cherubini nel suo Vocabolario milanese-italiano. Il tradizionale panettone milanese era abbastanza diverso dal panettone che oggi acquistiamo confezionato per le feste natalizie; praticamente era un grosso pane che andava preparato solo dalla padrona di casa che, prima di cuocerlo in forno, incideva col coltello una croce in segno di benedizione. Il grosso pane veniva consumato in occasione della cerimonia del «zocco», ovvero del ceppo. Una leggenda sostiene che un giovane di nobile casato si fosse innamorato della figlia di un fornaio; ma la differenza tra le classi sociali dei due innamorati ostacolava la storia d'amore: Ughetto per amore di Adalgisa si fece assumere come garzone al forno e, per migliorare gli affari del padre dell'amata provò ad aggiungere prima del burro e dello zucchero: il «pane dell'Adalgisa» ebbe un successo enorme. Poi Ughetto aggiunse anche delle uova, dei pezzetti di cedro e dell'uva sultanina. I milanesi facevano la fila per acquistare il «pan-de-ton». Era nato il panettone e Ughetto e Adalgisa grazie al successo del pane dolce riuscirono a coronare il loro sogno d'amore.

IL CEPPO NATALIZIO

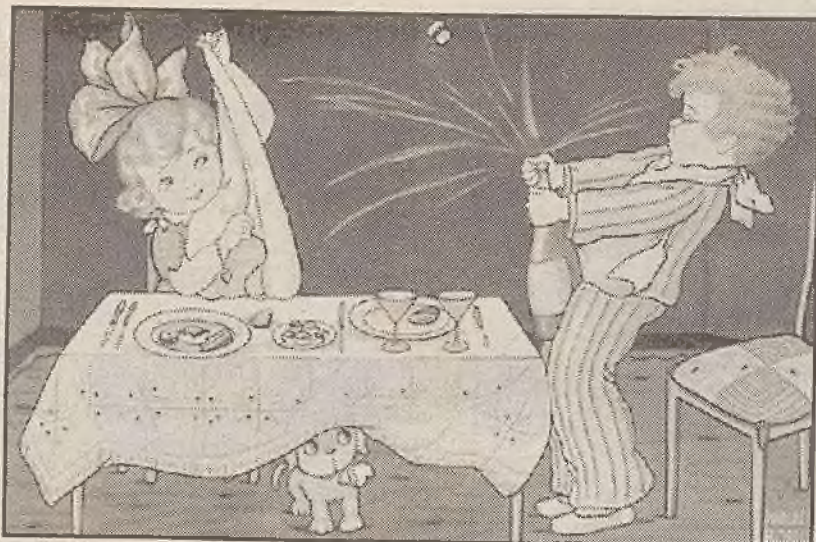
In passato era assai viva la tradizione del ceppo natalizio, che ormai rimane perlopiù solo come simbolo nel caratteristico dolce natalizio. Il ceppo ricordava l'albero della scienza del bene e del male che Dio aveva messo nel Paradiso terrestre; dopo il peccato originale quest'albero diventò albero della colpa, che andava simbolicamente ogni anno consumata dal fuoco purificatore.

In un trattato del Seicento si legge che «il metter ceppo e abbrugiarsi quel legno o zocco, come diciamo, più grosso e grande del solito, significa che Cristo volle nascere in terra per distruggere gli idoli e superstizioni de' gentili, illuminando e purgando i petti degli uomini con la verità del suo santissimo Natale». Il ciocco, per scaldare il Bambino Gesù, doveva essere abbastanza grosso per bruciare tutta la notte, ma senza consumarsi del tutto, perché andava acceso ogni notte fino all'Epifania, per portare fortuna. I giovani percuotevano il ceppo per ricavarne dei presagi: Tante erano le faville che volavano via tanti erano gli anni che restavano da vivere. Nel Goriziano era assai diffusa la consuetudine di bruciare nel fogolar un pezzo di legno (*il zoco o la zoca*): i resti carbonizzati del legno bruciato la notte di Natale venivano conservati come auspicio beneaugurante per il nuovo anno.

I menu' della tradizione

La vigilia di Natale un tempo era giorno di digiuno, o almeno di astinenza da uova e carne. Un po' di caffè a colazione, a pranzo una *«panada col lavarno»* oppure *«pasta con le sardele»* e, per chi non riusciva proprio a resistere alla «fame», c'erano *«bussolai»* bagnati nel vino. E null'altro fino a cena.

Chi vuole preparare una cena della vigilia semplice, raffinata e all'insegna della tradizione, può cimentarsi a preparare la pasta fatta in casa da accompagnare con sardelle sotto sale; come piatto di mezzo è perfetto il branzino (la tradizione lo vuole semplicemente bollito) e per concludere una fetta di panettone.

Naturalmente i più golosi aspetteranno il Natale sgranocchiando Pezzi di torrone o gustando qualche fetta di *putiza,* magari mentre stanno giocando a tombola!

Per preparare i **Bigoli con le sardele** si lavano sott'acqua corrente una ventina di sardine sotto sale che poi vanno disliscate e lasciate a bagno in acqua o latte per un'ora. Si tritano finemente alcuni spicchi d'aglio e prezzemolo e li si rosolano in olio e

burro; dopo aver scolato e schiacciato le sardine in modo da ridurle quasi a poltiglia le si mette a cuocere nel soffritto. In una pentola piena d'acqua bollente si cuoce la pasta al dente (senza aggiungere sale); scolata, si condisce con la salsa di «sardele».

Invece del classico **branzino** bollito si può preparare come piatto di mezzo il branzino al sale. Il pesce va pulito senza squamarlo e facendo attenzione a non romperlo. Si ricopre il fondo di una teglia da forno con sale grosso dello spessore di circa 1 centimetro; vi si adagia il pesce e lo si ricopre di sale, sempre per almeno un centimetro di spessore. Si mette in forno preriscaldato ad alta temperatura e si cuoce per circa 20 minuti. La crosta di sale va spaccata in tavola; il branzino si serve, dopo avergli tolto la pelle, condito con olio extra vergine d'oliva.

Per il pranzo di Natale, soprattutto se in quest'occasione si riuniscono tutti i familiari, è bello rinverdire la tradizione preparando, dopo il tradizionale riso in brodo, un piatto che da solo «fa» Natale: il **tacchino ripieno.**

Questi sono gli ingredienti necessari: un bel tacchino (fatevelo preparare in macelleria già disossato – tranne le ali e le cosce – e con lo stomaco aperto; fatevi salvare i fegatini) qualche fetta di pane, un bicchiere di latte, 250 gr di castagne, 4 salsicce, 2 uova, 1 bicchiere di vino bianco secco, sale, pepe, olio, burro.

Prima di tutto mettere a bagno nel latte il pane senza crosta, arrostire le castagne private della loro pellicina, dorare nel burro i fegatini tritati. Preparare il ripieno amalgamando il pane ben strizzato, le castagne tritate, le salsicce senza pelle e sbriciolate, le uova, il vino , sale e pepe. Farcire lo stomaco del tacchi-

no facendo attenzione a non riempirlo troppo e cucirlo con il filo di rete. Cuocere in forno in una teglia unta di olio e burro per almeno un'ora.

La «bonaman»

A Capodanno vige nell'area giuliana l'usanza della bonaman, che in pratica può essere considerata una continuazione dell'antico rito romano delle «strenne»: e ricevere una sostanziosa *«bonaman»* il primo dell'anno è un auspicio di fortuna. Un tempo a Trieste i negozi restavano addirittura aperti il primo giorno dell'anno per ricevere *«i auguri de bon prinzipio»* da spazzini o portalettere e dar loro la mancia, *«bonaman» appunto che viene ricordata anche in questa filastrocca di Capodanno.*

L'ano novo
ecolo qua,
cara la mama,
caro el papà,
no ghe vol ciacole,
ghe vol quatrini,
fora la borsa,
e dentro i fiorini.
Insieme a tuti
speto doman
che l'ano novo
'l scominziarà.
Salute, bori
e tanto gran,
ma prepareme
la «bona man».

Questo diamante aspetta solo te.